



Déjeuner - Semaine du 17-03-2025 au 21-03-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Omelette aux fines herbes ^{1 3 7 8 9 10 11} Brocolis aux champignons et riz ^{*1 7 8 9 10 11} Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Poire	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
	Salade de pommes de terre ^{*1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc aux herbes (<i>Tarte aux fromages</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Haricots beurre persillés ^{1 7 8 9 10 11} Brie AOP ⁷ Compote de pommes sans sucre ajouté		
	Céleri vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à la pêche ⁷ Orange		
	Haricots verts vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Sauté de boeuf aux olives ^{1 8 9 10 11} Purée de lentilles corail ^{1 7 8 9 10 11 12} Camembert AOP ⁷ Banane		
	Velouté de potiron ^{1 2 3 4 6 7 8 9 14} Couscous* au poisson ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Yaourt brassé à la poire ⁷ Pomme		
Mar.		Naturmiel ^{1 7 8} Mandarine	
Mer.		Pain et chocolat ^{1 7 8} Purée de pommes-poires en coupelle	
Jeu.		Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la fraise ⁷	
Ven.		Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais	Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)
Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés	Cuisiné sur place à base de produits déshydratés	Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème
Terroirs Hauts-de-France Fermier	Label Rouge 100% végétarien	Pêche Française
Agriculture Biologique	* au moins 1 ingrédient Bio	aide UE à destination des écoles

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.

Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.

Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴